

Rezept

Lauchkuchen mit Walnüssen und Ziegenkäse

Ein Rezept von Lauchkuchen mit Walnüssen und Ziegenkäse, am 09.06.2026

Zutaten

300 g TK-Blätterteig (4 Platten à 75 g)	600 g Lauch
2 EL Öl	Salz
Pfeffer	3 Eier (M)
150 g Schmand	150 g Kirschtomaten
100 g Ziegenkäserolle	30 g Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (4 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Blätterteigplatten auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nebeneinander auftauen lassen. Die Lauchstangen längs halbieren, putzen, waschen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und den Lauch darin ca. 5 Min. unter Rühren braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.
2. Eier und Schmand glatt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen und halbieren. Blätterteig übereinanderlegen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (33 x 30 cm) ausrollen. Eine Springform mit dem Teig auslegen.
3. Lauch darauf verteilen und mit Tomaten belegen. Die Schmandmasse darübergießen. Den Ziegenkäse in Stückchen schneiden und darauf verteilen. Walnüsse grob hacken und darüberstreuen. Die überstehenden Blätterteigecken zur Mitte hin umklappen. Lauchkuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25 Min. backen.